

餐旅與烘焙管理系專業證照表

3 點		1 點	
餐旅	廚藝	餐旅	廚藝
1.飲料調製乙級(技檢中心)	1.中餐烹調乙級-葷食(技檢中心) 2.中餐烹調乙級-素食(技檢中心) 3.烘焙食品乙級-麵包、餅乾(技檢中心) 4.烘焙食品乙級-西點蛋糕、麵包(技檢中心) 5.烘焙食品乙級-西點蛋糕、餅乾(技檢中心) 6.中式麵食加工乙級-水調(和)麵類(技檢中心) 7.中式麵食加工乙級-發麵類(技檢中心) 8.中式麵食加工乙級-酥(油)皮、糕(漿)皮類(技檢中心) 9.西餐烹調乙級(技檢中心) 10.烘焙食品乙級伴手禮-麵包(技檢中心) 11.烘焙食品乙級伴手禮-西點蛋糕(技檢中心) 12.烘焙食品乙級伴手禮-餅乾(技檢中	1.餐旅服務丙級(技檢中心) 2.餐飲服務丙級(技檢中心) 3.旅館客房服務丙級(技檢中心) 4.飲料調製丙級(技檢中心) 5.餐旅服務業行銷(AH&LA) 6.餐旅服務業督導(AH&LA) 7.專業顧客服務(AH&LA) 8.客務部營運與管理(AH&LA) 9.國際禮儀證照(中華商管教育發展學會) 10.國際博弈產業服務資格認證(RSG·澳洲皇家布里斯本技術學院) 11.管理人才能力檢定(矩陣管理顧問有限公司) 12.顧客關係管理師(CRM)(MicroAnalysis Tech Co.,Ltd 微析科技股份有限公司) 13.電腦軟體應用丙級(技檢中心) 14.餐飲採購與供應管理師(中華	1.中餐烹調丙級-葷食項(技檢中心) 2.中餐烹調丙級-素食項(技檢中心) 3.西餐烹調丙級(技檢中心) 4.烘焙食品丙級-麵包(技檢中心) 5.烘焙食品丙級-西點蛋糕(技檢中心) 6.烘焙食品丙級-餅乾(技檢中心) 7.中式麵食加工丙級-水調(和)麵類(技檢中心) 8.中式麵食加工丙級-發麵類(技檢中心) 9.中式麵食加工丙級-酥(油)皮、糕(漿)皮類(技檢中心) 10.中式米食加工丙級-米粒類、米漿型(技檢中心) 11.中式米食加工丙級-米粒類、一般漿團(技檢中心) 12.中式米食加工丙級-熟粉類、一般膨發類(技檢中心) 13.食品安全管制系統(HACCP 60A)

	<p>心)</p> <p>12.乙級食品檢驗分析技術士(勞動部)</p> <p>13.乙級中餐(素食)烹調技術士(勞動部)</p>	<p>食品安全管制系統發展協會)</p> <p>15. 英國葡萄酒與烈酒教育基金會初級葡萄酒證書(Wine and Spirit Education Trust, WSET)</p> <p>16. 餐廳服務員(美國旅館業協會教育機構(AHLEI))</p> <p>17.TIMS 初階行銷企劃證照(台灣行銷科學學會)</p> <p>18. 民宿管家證照(台灣民宿協會)</p> <p>19. 調查與研究方法分析師丙級(三星統計)</p> <p>20. 調查與研究方法分析師(高階調查與研究分析師)(矩陣管理顧問有限公司)</p>	<p>14.食品安全管制系統(HACCP 60B)</p> <p>15.烘焙食品丙級-麵包(素食) (技檢中心)</p> <p>16.烘焙食品丙級-餅乾(素食) (技檢中心)</p> <p>17.丙級食品檢驗分析技術士(勞動部)</p> <p>18.丙級水產食品加工技術士(勞動部)</p> <p>19.丙級中餐(素食)烹調技術士(勞動部)</p> <p>20.食物製備技術士(勞動部)</p> <p>21.丙級肉製品加工技術士(勞動部)</p>
--	---	--	---

畢業條件：須達到本系專業證照表上所列證照點數六點(含)以上，學生入學前所持有之證照，至多可以認列 3 點。

針對個人畢業學程至少需考取 4 點(含)以上。

從 109 學年度新生開始實施。

109 年 03 月 12 日 108 學年度第 2 學期第 2 次系務會議通過

111 年 03 月 11 日 110 學年度第 2 學期第 2 次系務會議

111 年 12 月 08 日 111 學年度第 1 學期第 6 次系務會議通過